

*Curiosare, raccontare, celebrare la materia prima e subirne il fascino, sino a rimanerne estasiati! Un racconto che prende le mosse da esperienze di vita e sensazioni umane e che poi diventa un bel romanzo da gustare pagina dopo pagina... sino al finale!*

**Nuovi pensieri, sfumature di gusto, seduzioni, abbinamenti, materie prime ricercate... tutto ciò che serve per proporre un menu rivoluzionario e vero!**

## **MENU**

**CHEF**

*Giovanni Santoro*

*Oltre a quanto previsto in menu offriamo la possibilità di richiedere piatti per celiaci, vegani e vegetariani.*

*Per qualsiasi esigenza alimentare siete pregati di informare il nostro personale di sala che con piacere provvederà a comunicare in cucina le vostre esigenze.*

Di seguito la tabella informativa dove vengono elencati i prodotti potenzialmente allergici numerati. Il relativo numero è annotato accanto alle portate che contengono detto alimento.

**In ottemperanza al regolamento U.E. 1169/2011 del parlamento Europeo, di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze**

- ① Cereali contenente glutine.
- ② Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- ③ Uova e prodotti a base di uova.
- ④ Pesce e prodotti a base di pesce.
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia.
- ⑦ Latte e prodotti a base di latte.
- ⑧ Frutta a guscio.
- ⑨ Sedano e prodotti a base di sedano.
- ⑩ Senape e prodotti a base di senape.
- ⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- ⑫ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/lt.
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini.
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi.

## menu degustazione “Mongibello”

piatti a base di carne  
(si intende per tutti i commensali seduti al tavolo)

### CIAMBELLA DI CAMPO

Soffice caldo con funghi porcini, vellutata di patate affumicate e spumone di ricotta allo zafferano ③⑦

### A PUNTA DI COLTELLO

Vitellina a punta di coltello con fonduta ai formaggi siciliani e bacche di ginepro dell’Etna affumicata agli aghi di pino ⑦

### VALLE DEL BOVE

Tortello di pasta fresca con stracotto di manzo mantecato al burro d’erbe, suo fondo di cottura ristretto e fegato d’oca ①⑥⑦⑨

### IL GIOCO NEL PIATTO

Cube roll di manzo scottato, verdure al barbecue e salsa alla senape e miele d’arancio ①③⑥⑦⑩⑫

### TRAGUARDI

Guancetta di manzo glassata con suo fondo di cottura, tagliatella di verdura in salamoia, caramello salato speziato ①⑥⑦⑨

Il cannolo alla ricotta secondo Shalai ①③⑦⑧⑫

## menu degustazione “Leggende di Mare”

-piatti a base di pesce  
(si intende per tutti i commensali seduti al tavolo)

### ROSSO D'ESTATE

Crudo di gambero rosso di Mazara, stracciatella di burrata  
e succo di pomodorino datterino ②④⑦

### TRAMONTO AL MARE

Seppia piastrata, crema di ricotta fresca al verdello, salsa al suo nero  
e insalatina di asparagi ④⑦

### MATRIOSKA

Linguine artigianali ai cipollotti bianchi, battuto di crostacei al verdello,  
ricci e mollica tostata alla bottarga di tonno ①②④

### GIOCOSITA' DEI GUSTI

Baccalà all'olio profumato, topinambur e cipolla all'aceto di lamponi  
④⑫

### SARDA AD ALTA QUOTA

Sarda fritta farcita al porcino dell'Etna e crema di finocchietto selvatico  
①④⑦

### LUMIÀ

Il nostro assoluto di limone in tutte le sue consistenze ①③⑤⑦

## menu degustazione “Fai tu Giovanni”

per tutti i componenti della tavola

È il racconto dei racconti di un percorso scandito da un piacere che cresce e che si materializza in ciascuna delle otto portate previste, tra quelle a base di carne e le altre a base di pesce. Un tragitto rivoluzionario che saprà sempre stupirvi e intrigarvi in un’atmosfera di gusti che giocano tra loro e che vi coinvolgeranno!

## Prima dei primi

### A PUNTA DI COLTELLO

Vitellina a punta di coltello con fonduta ai formaggi siciliani e bacche di ginepro dell'Etna affumicata agli aghi di pino ⑦

### TRAGUARDI

Guancetta di manzo glassata con suo fondo di cottura, tagliatella di verdura in salamoia, caramello salato speziato ①⑥⑦⑨

### CIAMBELLA DI CAMPO

Soffice caldo con funghi porcini, vellutata di patate affumicate e spumone di ricotta allo zafferano ③⑦

### ROSSO D'ESTATE

Crudo di gambero rosso di Mazara, stracciatella di burrata e succo di pomodorino datterino ②④⑦

### TRAMONTO AL MARE

Seppia piastrata, crema di ricotta fresca al verdello, salsa al suo nero e insalatina di asparagi ④⑦

## Paste e Minestre

### ESSENZA BALSAMICA

Minestra di ceci speziata al cardamomo, cicorietta saltata e crostini di pane alla mentuccia ①⑨

### RISOTTO DI MONTAGNA

Riso Carnaroli mantecato al caprino girgentano, crema di pere al Marsala, polvere di erbe spontanee e zeste di limone candito ⑦⑨⑫

### VALLE DEL BOVE

Tortello di pasta fresca con stracotto di manzo mantecato al burro d'erbe suo fondo di cottura ristretto e fegato d'oca ①⑥⑦⑨

### MATRIOSKA

Linguine ai cipollotti bianchi, battuto di crostacei al verdello, ricci e mollica tostata alla bottarga di tonno ①②④

### ORO ROSSO

Zuppetta ai pesci di roccia con spaghetti spezzato mantecato all'arancia ①④⑨

## Carne e Pesce

### IL GIOCO NEL PIATTO

Cube roll di manzo scottato, verdure al barbecue e salsa alla senape e miele d'arancio

① ③ ⑥ ⑦ ⑩ ⑫

### PREGIATO

Carrè d'agnellino da latte croccante, cavolo bianco brasato e funghi

① ⑥ ⑨

### SELVATICO

Petto e coscia di piccione in due cotture con riduzione al passito di Nero d'Avola e finocchio scottato al burro ① ⑦ ⑨ ⑫

### GIOCOSITA' DEI GUSTI

Baccalà all'olio profumato, topinambur e cipolla all'aceto di lamponi ④ ⑫

### SARDA AD ALTA QUOTA

Sarda fritta farcita al porcino dell'Etna e crema di finocchietto selvatico ① ④ ⑦



## I Formaggi ed i Dessert

Selezione di formaggi siciliani con marmellate  
di nostra produzione ⑦

### IN TEMPURA

Piacentino ennese fritto in tempura di birra artigianale  
e salsa dolce all'arancia e cannella ①⑦

Il cannolo di ricotta secondo Shalai ①③⑦⑧⑫

### NASCONDINO

Crema cotta caramellata con analisi sensoriali di aromi  
e frutti di sottobosco ③⑦

### LUMIÀ

Il nostro assoluto di limone in tutte le sue consistenze ①③⑤⑦

### TRE ZERO QUATTRO

Per gli amanti del cioccolato e gli estimatori ①③⑤⑦⑧⑫